

2009.6
VOL.15

おとうふ日和

まいにちのおとうふは、どんな薬にも勝るもの。
そのままよし、煮てもよし、焼いてもよし。本物の食は、すぐここにありました。

こんにちは。株式会社手造り屋 社長の岩崎勉です。

工場祭4月25日、26日には大勢のお客様に来店頂き盛大におさめることが出来ました、本当に有難うございました。7月には周年祭を行います、宜しくお願いいたします。

多量生産、大量販売に限界がきた様に思います。売上を上げるために、つぶしあいの経済戦争に突入、消費者、生産者(農業者)が犠牲になるのでは

いま価格が安い方向にどんどん進んで留まるところを知りません。

テレビなどで安くなるのはこの時代よいことのように報道されてきました。

しかし最近では本当によいのでしょうか、も耳にします。

デフレスパイラルの件、安全、安心の件、健康面など良く考える時がきたと思います。

安いものには訳がある、良いものにはこだわり、信念があるとされます。

添加物について、納品先である、らでいっしゅぼーやの取り扱い基準の表を参考にさせて頂きました。10年20年後に影響が出ると言われる食品添加物について、考えながら健康に良い食品を選んで食べるようにしたいですね。

食品添加物の使用割合(国の許可数を100%として比較)

国で許可されている食品添加物	100%(1,526品目)
大手宅配Sさん	約73%(1,121品目)
らでいっしゅぼーや	約2%(37品目) たったこれだけ
手づくりやさんブランド	約0.006% 1品目 天然にがり以外無添加です(とうふ部門)

一般のスーパー、コンビニ、などはお解りのとおりと思います。

安部 司さんの添加物のはたらき、食品メーカーが使う理由には5つ有るそうです。

- 1、安くする(単価が下がる)
- 2、簡単に作れる(調理のめんどうくさを解決する)
- 3、便利になる(保存性といますぐ欲しいという欲求を同時に満たす)
- 4、美しい(見た目を美しくする)
- 5、美味しくなる(濃厚な味を作る)

添加物を使わないと

- 1、こだわればこだわるほど高くなります
- 2、職人技が必要で簡単ではありません
- 3、日持ちなどしないので便利ではないが新鮮
- 4、本物はこころが入るので中から美しい
- 5、やさしい、のどごしがよく素材の味がする



真の美味しさと、健康を考えた時、良く見て、良く聞いて食品を選ぶことが健康な自分、健康な家族、健康な社会をつくることに大事だと思います。

今回は農薬のことが書けませんでしたが大変なことです、いま手がけていることをまた述べたいと思います。